42e Année. — N° 19. 10 Mai 1925

# LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

## SOMMAIRE


L. Ravaz..... Chronique. — La végétation ; — Gelées, Insectes, etc. ; — La méthode Jean, de Bru ; — Retour à la vigne française.

J. Bertrand et L. Gaujal. Contribution à l'étude de l'effeuillage de la vigne.

Elie Douysset..... Des effets du chaulage.

Ed. Zacharewicz..... Le vignoble vauclusien.

Pierre Larue..... Concours général des vins de France. Suprématie ligérienne.

N*..... Corporation française de l'Agriculture.

Informations et Communications de Sociétés Agricoles. — Grande semaine berrichonne à Châteauroux. — Cours d'œnotechnie à Paris.

Bibliographie..... La conduite du rucher, par P. Lemaire.

Bulletin commercial. — Observations météorologiques.


# CHRONIQUE

## La Végétation

Au moment où ces lignes paraîtront, la vigne aura débourré à peu près partout. Mais avec quel retard ! Certaines années, l'Aramon a débourré le 5 mars. Cette année les bourgeons commençaient à s'ouvrir le 25 mars. Puis tout s'est arrêté, et c'est seulement vers le milieu d'avril que les rameaux ont commencé à s'allonger et à étaler leurs feuilles.

En Algérie, on accuse aussi un retard d'une quinzaine de jours ; il est au moins d'égale importance dans les régions septentrionales.

A quoi faut-il l'attribuer ? Probablement, en partie, à l'insuffisance des froids de l'hiver. Pour qu'une vigne entre tôt en végétation, comme toute plante du reste, elle doit subir préalablement un repos complet. Quand elle vient de perdre ses feuilles à l'automne, il n'est pas facile de lui faire développer de nouvelles pousses, même si on la place à une température favorable. Mais si on la soumet à un froid vif et sec pendant quelques jours, elle part comme après un hiver rigoureux. On sait qu'on arrive au même résultat en la desséchant, par exemple par l'alcool, le nitrate de soude, etc., et chez les vignes normales ce sont les bourgeons placés sur les parties les plus sèches, c'est-à-dire sur les extrémités des sarments, qui débourrent le plus tôt.

Dans les régions très chaudes confinant aux tropiques, il arrive même que seuls les yeux de l'extrémité d'un long bois se développent, les autres restant à l'état latent.

Ce retard est dû aussi aux froids, peu intenses du reste, du printemps. La température, sauf un jour, n'a jamais été très basse, mais elle n'a pas non plus été suffisamment élevée, surtout pendant la nuit, pour permettre l'allongement des jeunes pousses.

Actuellement la végétation est commencée chez toutes les variétés, et, ce qui ne doit pas surprendre maintenant, chez toutes simultanément. Les Riparia francs de pied, qui sont extrêmement précoces, ne sont pas plus avancés que l'Aramon.

Poussée et arrêt successifs de la croissance à ce moment, ne sont pas favorables à la vigne en général. Les bourgeons qui éclosent pendant la période chaude peuvent être bien fournis de grappes — 2 et même 3 ; mais ceux qui se développent par température basse et humide sont ordinairement peu fertiles. C'est ce dont on peut s'assurer dès maintenant.

La sortie des raisins apparaît comme étant très irrégulière. Il y a des vignes qui ont autant de raisins que l'an passé ; en général, il y en a moins, et ils sont aussi plus petits avec tendance à se transformer en vrilles dans beaucoup de cas. Les apparences sont donc moins belles dans le Midi que l'année dernière ; on ne peut encore rien savoir de précis sur les autres régions.

On dit bien que le nombre n'est pas tout, qu'il peut être compensé par la grosseur des grappes ou des grains ; mais cette année la grosseur des grappes laisse justement à désirer. Et puis, s'il en était ainsi, pourquoi chercher par la taille à faire développer un nombre déterminé de grappes : 10, 15, 20, 25 par souche, suivant les régions? pourquoi ne pas se contenter d'une — ou de deux pour parer à un accident ? Le nombre ne peut pas être compensé complètement par le volume ; ou plutôt si, il peut l'être, mais c'est dans un cas qui ne se présente guère dans la culture : C'est chez les vignes non taillées et dont les grains trop petits ne fournissent pas autant de moût ceux d'un nombre plus restreint, mais encore élevé, de grappes.

Déjà aussi se manifestent des différences quelquefois importantes dans la puissance de la végétation. Ici rien ne cloche, rameaux longs, gros et recourbés à leur extrémité ; là, rameaux grêles

avec de petites feuilles déjà ratatinées, et deci-delà des pieds qui ne poussent pas ou qui portent des pousses faibles.

Ce dernier cas est général chez les vignes qui ont eu l'année dernière leurs feuilles plus ou moins roussies à l'arrière saison, avant et après la vendange : on se rappelle cette couleur chocolat qui s'étendait parfois sur toute la surface des feuilles adultes et qui du reste a été très bien rendu dans la chromo publiée dans le n° du 8 mars de ce journal et qui indiquait un manque de potasse. Celles de ces vignes qui ont reçu une fumure complète ou seulement de la potasse se relèveront cette année ou l'année prochaine au plus tard, les effets des engrais n'étant pas toujours immédiatement visibles ; mais leur production de cette année sera sûrement réduite.

Il y a d'autres cas et qui sont plus ou moins inquiétants. Tel le suivant :

« Abonné au *Progrès Agricole et Viticole*, je viens solliciter de votre bienveillance un conseil et, si la chose se peut, un remède pour le mal dont je vois mes vignes atteintes depuis la sortie de la végétation. Dans une vigne de 1800 pieds, j'ai constaté un débourrement anormal et irrégulier des deux tiers environ de la totalité. Alors que sur une même souche certains bourgeons atteignent déjà 0,25 de longueur, d'autres commencent à peine de sortir ou même ne sortent pas du tout, bien qu'étant légèrement gonflés par la sève.

Avec le sécateur, j'ai taillé l'extrémité de quelques-uns de ces ceps et aussitôt la sève s'est mise à couler en abondance.

Ce qui se produit pour cette vigne je l'ai également constaté dans des parcelles plus étendues et dans des proportions aussi considérables.

Que me conseillez-vous de faire ? Je vous serais très reconnaissant de bien vouloir me rendre réponse par retour du courrier ».

R. (Hérault).

Les cas de ce genre ne sont certainement pas rares. La cause n'en peut être déterminée que par un examen direct des souches souffreteuses. Nos lecteurs qui auraient à nous consulter sur des vignes malades sont priés de nous adresser une souche dont la végétation laisse à désirer ou est en voie de dépérissement Les souches mortes fournissent rarement des indications utiles.

## Gelées, Insectes, etc.

Pas de mildiou jusqu'ici ; l'oïdium débute à peine. Mais les gelées ont atteint quelques points bas de la vallée du Rhône. La

plaine de Beaucaire a été frappée à deux reprises et même sérieusement. Quelques petits dégâts ont été signalés dans quelques localités de l'Hérault, dans le Centre-Ouest de la France et en Champagne, etc. L'ensemble des dommages reste peu important.

On signale des invasions d'altises assez fortes dans diverses localités. Les moyens de les combattre ont été indiqués dans le numéro précédent ; il n'y a pas lieu d'y revenir.

## La méthode Jean de Bru

« Plusieurs correspondants m'ont fait une objection, et j'avoue qu'elle est de taille.

Ils m'ont dit : Jean de Bru affirme qu'il a diminué la main-d'œuvre : (une femme, tranquillement assise, peut faire tout le travail), il supprime charrue, fumier, engrais, et il triple sa production.

Comment expliquez-vous que les milliers d'agriculteurs qui sont allés à Bru, n'aient pas, immédiatement, appliqué un système aussi merveilleux ?

Je réponds : beaucoup l'ont essayé, mais, tous, moi le premier, avons eu un échec monumental.

Les autres se sont découragés, moi, pas : je suis demeuré hypnotisé devant le fait Jean de Bru, qui, lui, reste indéniable. Je l'ai étudié, sous toutes ses formes, et à toutes époques, pendant deux ans.

Il s'agissait de trouver la cause des échecs produits en dehors de Bru ; et c'était très simple, dès qu'entrait en jeu la théorie microbienne de Berthelot.

Pour ne pas encombrer le *Progrès*, j'enverrai : (1 fr. pour les frais d'envoi et d'impression), une brochure où j'essaie d'expliquer (ce ne serait pourtant pas à moi, simple agriculteur de 3e classe, de faire ce travail), la théorie scientifique mise en jeu par la culture Jean et Maroger. Je donne la cause des échecs qui se sont produits dans des terres autres que celles de Bru, et, enfin, j'amorce une discussion que je voudrais très approfondie par les lecteurs du *Progrès* sur le remède à apporter à ces échecs répétés.

Mais, en terminant, laissez-moi dire du haut de cette admirable tribune qu'est le *Progrès* : Si nous pouvions produire sur nos terres, ce que j'ai vu produire sur les terres de Bru, la vie chère serait vaincue.

Lavaur, 17 avril 1925.

M. Aragon.

## Retour à la vigne française

On nous écrit :

« Beaucoup de viticulteurs dans ma région, par suite du faible rapport des vignes américaines et de leur dépérissement prématuré (dû sans doute à la sécheresse de ces dernières années) ont complètement abandonné les plantations de ces Américains pour ne planter que des viniferas francs de pied.

Je me permets en qualité d'abonné du *Progrès*, de vous poser cette question, cause de beaucoup de polémiques et que votre compétence saura résoudre :

Il y a-t-il parmi les viniferas, un plant qui aurait fait preuve d'une certaine résistance au phylloxéra ? »

H. G. (Oran).

Revenir à la culture de la vigne française franche de pied en Algérie, c'est évidemment courir de gros risques. L'opération ne peut être tentée dans tous les terrains où le phylloxéra se développe bien et par suite dans ceux où l'on a procédé à la reconstitution avec des vignes greffées. Là il n'y a rien à faire, à moins de traiter au sulfure de carbone.

Mais il peut y avoir des terrains ou sablonneux ou silico-argileux battants, ne se fendillant pas et où la vigne française peut durer sinon indéfiniment, du moins assez longtemps pour rémunérer le viticulteur. Tels sont par exemple les boulbènes du Gers, les sables à peine argileux des Landes, quelques graves sableuses de de la Gironde, les varennes des Charentes et certaines terres rouges durcissant sans se fendre des plaines du Lyonnais. Y a-t-il des terres semblables en Oranie? Si oui, l'essai proposé par notre correspondant peut être tenté ; si non, il fera bien de s'abstenir.

Toutes les vignes françaises ne succombent pas en même temps au phylloxéra. Les plus faibles et les plus fertiles disparaissent en en premier lieu, Mourvèdre, Morrastel, Gamay, etc. ; les plus vigoureuses et les moins fertiles tiennent plus longtemps. Parmi ces dernières, citons le Grenache, déjà très répandu en Oranie ; quelques cépages indigènes blancs, peut-être l'Ugni blanc, et s'il pouvait convenir à l'Algérie, le Colombaud provençal, blanc, et le Bouteillan noir, — le Colombaud a partout tenu plus longtemps que les autres vignes — ; et aussi l'Aspiran. Mais à la condition que le terrain ne soit pas trop phylloxérant.

L. Ravaz.

---

## CONTRIBUTION
# A L'ÉTUDE DE L'EFFEUILLAGE DE LA VIGNE [1]

*L'effeuillage tardif.* — L'effeuillage de la vigne était autrefois pratiqué quelque peu dans le midi de la France, de la véraison à la veille des vendanges, et surtout huit ou dix jours avant la cueillette. C'est une méthode à peu près abandonnée aujourd'hui. On lui reproche de priver le cep d'organes essentiels qui facilitent la maturation et de nuire, par suite, à la bonne qualité du vin.

Duhamel du Monceau, dans *la Physique des Arbres*, écrivait en 1758 : « J'ai coupé toutes les feuilles de plusieurs ceps de vigne, dans le temps que

(1) Communication au *Comice agricole* de l'arrondissement de Béziers.

les verjus commençaient à tourner ; les raisins sè sont fanés au lieu de mûrir, et ils se sont trouvés bien inférieurs en bonté à ceux des souches voisines qui étaient restées garnies de toutes leurs feuilles ; et encore j'ai remarqué que sur celles-ci les raisins du milieu du cep, qui étaient entièrement à couvert du soleil, avaient beaucoup mieux mûri que ceux des ceps que j'avais effeuillés. »

Cette expérience confirmait en tous points des observations déjà faites.

Cependant Duhamel du Monceau note qu'en retranchant une petite quantité de feuilles, on « ralentit le mouvement de la sève, ce qui contribue à faire mûrir les fruits ». C'est aussi l'opinion de Foëx, qui attribue de bons résultats à l'effeuillage, « à la condition d'être fait tardivement, de n'enlever qu'une petite quantité de feuilles successivement et non en une seule fois ; enfin, dans le Midi, de dégarnir l'intervalle situé entre le sol et le raisin et non au-dessus de ce dernier, afin surtout de l'aérer et d'éviter de le soumettre à l'influence directe des rayons solaires ».

Au Congrès viticole de Montpellier, en 1911, il est indiqué que « l'effeuillage à la véraison a donné des résultats défavorables ».

La plupart des auteurs qui parlent de l'effeuillage conseillent d'agir avec prudence, de n'enlever que les plus vieilles feuilles, de n'en supprimer qu'un petit nombre et quelquefois même recommandent d'opérer en plusieurs fois. Il serait utile, pratiqué avec mesure, pour avancer un peu la maturation — d'après certains auteurs — ou pour réduire les attaques éventuelles de pourriture, théoriquement moins graves quand le cep est davantage aéré.

Müntz a fait une étude assez étendue — ayant pour base des expériences scientifiques — relative « à l'influence de l'effeuillage sur la maturation du raisin ».

Ses travaux portaient sur un domaine de la Gironde. Les feuilles de la base des sarments, recouvrant les raisins, furent enlevées dans la proportion de 25 o/o environ de la totalité des feuilles. Cette suppression était effectuée le 2 octobre, et le 13 du même mois on considérait la maturation comme suffisante. Les analyses de quelques éléments du moût montraient que l'enlèvement des feuilles constituait, au point de vue du vin, une pratique peu recommandable.

Voici quelques résultats comparatifs :

| | DENSITÉ DU MOUT (Baumé) | ACIDITÉ PAR LITRE exprimée en acide sulfuriq. | COLORATION du MOUT |
|---|---|---|---|
| | — | — | — |
| Pieds non effeuillés..... | 12°3 | 5,31 | Assez intense. |
| Pieds effeuillés ..... | 10° | 6.02 | Peu intense. |

« L'effeuillage, écrit Müntz, a eu un résultat très défavorable ; il a empêché la maturation de se produire et son action s'est surtout fait sentir par l'arrêt de l'accumulation des matières sucrées dans le grain. Son action ne peut être mieux comparée qu'à celle d'une attaque tardive de mildiou, qui a pour résultat de supprimer le travail d'élaboration d'une partie des feuilles ».

Pratiqué à la veille des vendanges, l'effeuillage de la vigne constitue donc, en des conditions ordinaires, un procédé désavantageux pour la qualité du vin.

*L'effeuillage à la floraison.* — Depuis quelques années, nous effectuons à Pinet (Hérault) des essais d'effeuillage de la vigne dès la floraison et jusqu'à la fin juin. D'abord limités à de petites surfaces, ils ont porté en 1924, grâce à une subvention de l'office départemental agricole de l'Hérault, sur une dizaine d'hectares de bourrets et de picpouls greffés sur Rupestris du Lot.

La suppression d'une partie des feuilles de la vigne au mois de mai, c'est-à-dire dès que commence la floraison, devait avoir comme conséquence, semblait-il :

1° De supprimer ou de réduire la coulure en amenant un léger arrêt de végétation ;

2° De gêner la ponte des eudémis, ensuite le développement des larves, au moins celles de deuxième génération, en exposant davantage les raisins au soleil et à l'air ;

3° De faciliter l'application des traitements insecticides et d'obtenir de ces traitements une plus grande efficacité.

L'effeuillage ayant sur la végétation une action modératrice, ne devait être appliqué que sur des vignes vigoureuses, à porte-greffes généralement puissants. C'était le cas pour les vignes de Pinet soumises à l'expérience. Nous n'ignorions pas qu'il pouvait présenter des inconvients pour la végétation, peut-être pour la composition des vins, et qu'il augmenterait sensiblement les dépenses à l'hectare.

En indiquant la méthode suivie à Pinet en 1924, les frais de son application et les résultats qu'elle a donnés, les viticulteurs verront si, en conditions analogues tout au moins — porte-greffes, greffons, sol et cultures étant à peu près les mêmes — ils ont intérêt à essayer l'effeuillage hâtif.

*L'effeuillage et la coulure.* — Parmi les causes susceptibles de produire la coulure se place en bon rang l'exubérance de végétation du porte-greffe. Le Rupestris du Lot est vigoureux, et s'il est soumis à la culture intensive, comme c'est le cas à Pinet, où les bonnes fumures, les travaux fréquents et soignés sont appliqués sur tout le vignoble, le raisin coule souvent, sur Rupestris du Lot, quand la sécheresse ne règne pas

Différents moyens peu coûteux de « mater » la trop grande vigueur des vignes sur Rupestris du Lot, ou tout autre porte-greffe puissant, sont utilisés en général : taille plus longue, coursons plus nombreux, fumure azotée supprimée ou réduite, apport d'acide phosphorique et de potasse augmenté, pincements, rognage, etc. A Pinet, c'est l'enlèvement des feuilles de la base des sarments, sur un quart environ de cette longueur, qui a été choisi, parce que ce procédé, en outre de son action efficace sur la coulure que détermine une végétation excessive, gêne la ponte des eudémis et facilite l'application des traitements insecticides.

En fait, les conditions atmosphériques et l'état du sol, depuis deux ou trois ans, n'ont guère favorisé la coulure à Pinet. Mais, quand elle sévissait, on a pu constater, sur quelques rangées de ceps, les bons effets de l'effeuillage. En d'autres propriétés, on a observé, notamment, que le carignan sur Rupestris échappe à la coulure depuis qu'à l'époque de la floraison des feuilles du bas des sarments sont supprimées.

A Pinet, la végétation n'a jamais été déprimée à la suite de ce traitement qui a porté, pendant plusieurs années, sur de petites surfaces, et, en 1924, sur une dizaine d'hectares. Les parties de vignes effeuillées ont toujours voisiné avec des parties non effeuillées pour permettre une comparaison

facile entre les lignes de ceps soumises au traitement et celles qui ne le supportaient pas.

*La ponte des eudémis.* — Il est supprimé à la base des pousses un quart environ du nombre de feuilles que porte chacune d'elles. La plupart des raisins se trouvent ainsi mis à découvert, bien exposés aux rayons du soleil et aux vents qui soufflent quelquefois avec violence.

Sur ces raisins, la ponte des eudémis est moins importante que sur les raisins abrités des rangées témoins. Cette faiblesse relative de la ponte serait-elle constatée pour tout un vignoble effeuillé où des vignes non effeuillées et des rangées témoins n'existeraient pas ? Aussi bien ce n'est pas de la ponte qu'il devrait être question. Ce sont peut-être les œufs et les chenilles, à leur naissance, qui sont détruits par la chaleur solaire directe, comme les uns et les autres sont plus facilement atteints par les insecticides appliqués au moment voulu, c'est-à-dire :

Pour la première génération des eudémis, pendant toute la durée d'évolution de la chenille jusqu'à la chrysalidation, et pourvu que l'insecticide puisse atteindre la ravageuse dans son abri. C'est, du reste, — ainsi que des expériences organisées par le Comice agricole de l'arrondissement de Béziers l'ont prouvé il y a quelques années — ce qui est réalisé, notamment par le savon-pyrèthre. On peut obtenir une destruction convenable par les arsenicaux, la nicotine, etc., en traitant surtout pendant la période de ponte des papillons ;

Pour la deuxième génération de l'eudémis, pendant la période de ponte et de naissance des chenilles, avec les insecticides dont l'application est autorisée par la loi. Il faut renoncer au sayon-pyrèthre, inefficace ou à peu près ;

Pour la troisième génération, dont la ponte des papillons s'échelonne sur une très longue durée, les traitements insecticides devraient être répétés souvent pour être efficaces et bien appliqués ; mais c'est pratiquement impossible ;

Pour toutes les générations, les pièges à boissons, permettant la capture des papillons, sont utilisables.

*Traitements insecticides sur vignes effeuillées.* — Les raisins étant mis à découvert par l'effeuillage, les traitements insecticides, dont l'action ne peut se faire sentir que s'ils atteignent l'insecte ou intoxiquent sa nourriture, deviennent d'une application facile et, partant, moins coûteuse. Pulvérisations liquides et poudres enrobent le raisin sans exiger de l'ouvrier, pour leur épandage, une attention particulière, difficile à soutenir pendant sept à huit heures de travail.

C'est surtout vrai pour les traitements effectués contre les eudémis de première génération ; cependant, le bénéfice de l'effeuillage n'a pas disparu à l'époque où les insecticides doivent être appliqués contre la deuxième génération.

Les ceps effeuillés à la floraison et peu après refont leur feuillage partiellement, mais les feuilles nouvelles n'arrivent pas à garnir le bas des pousses et à cacher les raisins en raison de leur développement réduit. Du reste, si c'est reconnu nécessaire, un nouvel effeuillage, moins radical que le premier, est pratiqué.

Il n'est pas douteux que l'action inefficace de la plupart des traitements dirigés contre l'eudémis, et aussi contre sa très proche parente, la cochylis,

est due plutôt à une application défectueuse de l'insecticide et à une application qui n'est pas faite à la période voulue qu'au remède lui-même. L'effeuillage, à considérer seulement sa répercussion sur l'emploi beaucoup plus facile des insecticides, a une importance considérable dans les cas particuliers d'attaques graves.

*Prix de revient.* — L'effeuillage d'un hectare de vignes, picpouls ou bourret, pratiqué à la floraison, coûte 200 à 250 francs environ. Il est exécuté par des femmes et nécessite, à Pinet, 22 à 28 journées de 8 heures. Dans ce prix est compris le second effeuillage partiel, nécessaire pour les vignes très vigoureuses. L'effeuillage a été commencé, en 1924, le 14 mai et terminé le 1er juillet.

*Les résultats à Pinet.* — Nous avons déjà indiqué que la coulure, ne sévissant pas à Pinet depuis quelques années, il n'avait pas été possible d'y noter, depuis que les expériences portent sur plusieurs hectares, les bons effets de l'effeuillage sur ce point. Mais des résultats favorables y ont été constatés auparavant, comme ils ont été constaté ailleurs.

Pas davange on n'a pu comparer sur des surfaces importantes les effets des traitements insecticides sur vignes non effeuillées. Ces traitements insecticides n'ont pas été appliqués, à tort certainement, car l'eudémis a causé à Pinet en 1924, sur picpouls et bourrets, des ravages considérables, au moins en quelques vignes.

Pour les chenilles de première génération, celles qui sont sur la grappe au moment de la floraison, agglomérant les grains et se logeant dans un tissus soyeux, il n'a pas été fait de comptages. L'effeuillage est d'ailleurs effectué trop tard pour avoir, sur la ponte des papillons, un effet quelconque. Le nombre de chenilles par cep était très faible.

Pour les chenilles de deuxième génération, pas de comptages non plus ; mais l'action efficace de l'effeuillage ne laissait aucun doute à l'observateur le moins attentif. En parcourant les vignes à la veille de la véraison, on constatait que les raisins des ceps effeuillés étaient moins atteints que les raisins des ceps non effeuillés.

Les raisins de vignes effeuillées tôt ne souffrent pas du grillage, qui est beaucoup plus marqué en vignes non effeuillées.

Les dégâts de l'eudémis en vignes rouges furent peu importants. Les vendanges y étaient commencées le 4 septembre et terminées le 25 du même mois.

Le 15 septembre, des comptages de grains piqués par l'eudémis sont faits sur des bourrets en deux vignes qui furent vendangées les 16 et 21 du même mois.

Voici les résultats notés, moyenne fournie par plusieurs ceps dont le nombre moyen de raisins par cep est indiqué ci-dessous :

| VIGNE : PIERREFICADE<br>Raisins par cep : 17 | | VIGNE : PINS<br>Raisins par cep : 14 | |
|---|---|---|---|
| GRAINS PIQUÉS PAR CEP | | GRAINS PIQUÉS PAR CEP | |
| Effeuillé<br>les 30 et 31 mai | Non effeuillé | Effeuillé<br>les 31 mai et 2 juin | Non effeuillé |
| 856 | 1.270 | 518 | 805 |

Certains raisins, sur les ceps non effeuillés, avaient presque tous leurs grains dévorés ou piqués par l'eudémis. C'est ainsi qu'à Pierreficade les constatations ci-dessous étaient faites sur raisins pris isolément :

| NOMBRE DE GRAINS du raisin | GRAINS non piqués | GRAINS piqués | POURCENTAGE des grains piqués |
|---|---|---|---|
| — | — | — | — |
| 212 | 33 | 179 | 84,4 |
| 148 | 2 | 146 | 98,6 |
| 95 | 8 | 87 | 91,5 |
| 76 | 7 | 69 | 90,7 |

Des comptages en pleines vendanges, et surtout à la fin de la cueillette, auraient donné des résultats encore fâcheux.

Ainsi les ceps effeuillés, ce que montre l'avant-dernier tableau, avaient moins souffert de l'eudémis que les ceps non effeuillés.

A la vendange, c'est-à-dire les 16 et 21 septembre, la récolte est pesée. L'eudémis, dans les cinq ou six jours précédant la cueillette, avait augmenté considérablement ses dégâts et l'on ne distinguait plus, à l'examen des raisins, si les parties effeuillées avaient moins souffert que les autres. Les résultats ci-dessous étaient notés :

| BOURRET EFFEUILLÉ | | BOURRET NON EFFEUILLÉ | |
|---|---|---|---|
| Nombre de pieds | Poids de la vendange | Nombre de pieds | Poids de la vendange |
| — | — | — | — |
| 1.000 | 5.510 kg. | 1.000 | 5.930 kg. |
| PICPOUL : | | PICPOUL : | |
| 1.000 | 2.410 » | 1.000 | 2.260 » |

Ces résultats ne fournissent aucune indication ; nous reprendrons les expériences l'année prochaine.

Le 21 août, il était fait des relevés de température consignés ci-dessous :

| VIGNE | CÉPAGE | Heure | Température au soleil | EFFEUILLÉ Tempér^re dans le grain au soleil | NON EFF. Tempér^re dans le grain à l'ombre | OBSERVATIONS |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Les Pins..... | Bourret. | 14 | 27° | 29° | 23°5 | Temps orageux. |
| — | | 14.30 | 24°5 | 25° | 23° | Ciel couvert par |
| — | Picpoul. | 15 | 24° | 22° | 22° | intervalles |

Le 5 septembre, d'autres relevés sont faits :

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Les Pins..... | Bourret | 15 40 | 28° | 30° | 26° | |
| Pierre ficade.. | — | 16 | 26° | 27° | 26° | |
| Fabry..... | — | 16.30 | 24° | 26°5 | 24° | |

Les différences entre la température au soleil et la température du grain sont souvent beaucoup plus accentuées, ainsi que Müntz l'a relevé. Mais la

température des raisins de vignes effeuillées et celle des raisins de vigne non effeuillées accusant, pendant une longue période, des écarts de plusieurs degrés, on pouvait penser que la composition et l'aspect des fruits diffèrent avec leur provenance.

Le raisin des vignes effeuillées est plus doré, il a davantage l'aspect du raisin d'expédition destiné à la consommation de table ; le grain est plus croquant, la pellicule est plus résistante.

La vendange de partie de vignes effeuillées et non effeuillées, bourrets et picpouls, a été vinifiée séparément ; les vins, traités à part dans les mêmes conditions, et recevant les mêmes soins, ont été analysés le 21 octobre dernier par M. H. Fortuné. Voici les résultats de ses recherches :

| | BOURRET | | PICPOUL | |
|---|---|---|---|---|
| | Effeuillé | Non eff. | Effeuillé | Non eff. |
| Densité à + 15° C. | 993.6 | 993.6 | 991.1 | 990.7 |
| Alcool par distillation | 9°6 | 9°6 | 13°8 | 13°6 |
| Extrait sec à 100° par litre | 13 gr. | 13 gr. | 22.50 | 21 gr. |
| Extrait sec réduit | 13 gr. | 13 gr. | 20.45 | 20.71 |
| Cendres totales | 2.50 | 2.50 | 1 75 | 1.75 |
| Alcalinité des cendres en carb. | 1.76 | 1.76 | 1.24 | 1.34 |
| Alcalinité des cendres en tartre | 4.78 | 4.78 | 3 37 | 3.64 |
| Acide tartrique total | 3.91 | 3.30 | 5.11 | 4.88 |
| Acide tartrique non combiné | Traces | Traces | 2.36 | 1.88 |
| Potasse totale en tartre | 3.83 | 3.98 | 2.14 | 2.51 |
| Acidité totale | 3.92 | 3.92 | 5.97 | 5 28 |
| Acidité volatile | 0.52 | 0.45 | 0 38 | 0.38 |
| Acidité fixe | 3.40 | 3.47 | 5.59 | 4.90 |
| Sulfates par litre | Moins de 1 | Moins de 1 | Moins de 1 | Moins de 1 |
| Sucre réducteur par litre | Moins de 1 | Moins de 1 | 1.35 | 1.29 |
| Rapport alcool extrait réduit | 5 9 | 5.9 | 5.4 | 5.2 |
| Somme alcool acidité réduite | 13 5 | 13 5 | 19.7 | 18.8 |
| Somme-alcol acidité fixe | 13 » | 13.1 | 19.4 | 18.5 |
| Rapport Halphen | 0.40 | 0.40 | 0.40 | 0.38 |
| Rapport Blarez | 2.80 | 2.80 | 2.50 | 2.70 |
| Rapport Roos | 2.2 | 2 2 | 3.5 | 3.5 |

Les bourrets, qu'ils proviennent de vigne effeuillée ou de vigne non effeuillée, ont la même composition. Même observation pour les picpouls, car on ne peut retenir comme différence importante les écarts relevés pour quelques éléments.

L'effeuillage à la floraison n'a eu aucune influence, au moins dans les essais de Pinet, sur la composition du vin. Ceci est à rapprocher des résultats donnés plus haut et fournis par les expériences de Müntz relatives à l'effeuillage tardif.

## Conclusions

De ces expériences, que nous nous proposons de renouveler et d'étendre en 1925, nous pouvons retenir qu'à Pinet, sur bourrets et picpouls, l'effeuillage pratiqué à la floraison :

Supprime ou réduit la coulure des raisins venus sur porte-greffes très vigoureux ;

Diminue la ponte des eudémis de deuxième et de troisième générations ;

Facilite l'application des traitements insecticides ;
Réduit le grillage des raisins ;
N'a aucune influence fâcheuse sur le développement du cep ;
N'a aucune action sur la composition du vin.

Voilà les résultats obtenus à Pinet dans les conditions qui ont été précisées.

Il y a lieu, avant d'appliquer l'effeuillage à d'autres porte-greffes et greffons que ceux expérimentés, de procéder à des essais sur les points mêmes où l'on se proposerait de traiter en grand.

J. Bertrand et Ludovic Gaujal.

# DES EFFETS DU CHAULAGE

Dans la circulaire que le Ministre de l'Agriculture de cette heure, M. Queuille, je crois adressait aux Préfets, voilà quelques mois, il leur recommandait, paraît-il, d'aiguiller les agriculteurs vers un gros essai du chaulage, comme moyen d'intensifier leur récolte. Asssurément, nous aurions mauvaise grâce à ne pas remercier le Ministre de cette manifestation de l'intérêt qu'il nous portait ; mais tout de même, est-il possible de trouver parmi nous un viticulteur assez peu averti pour ignorer les bons résultats d'un épandage de chaud dans ses terres, accompagné toujours, comme le recommande Isidore Pierre, d'un copieux apport de fumier. Et cette ignorance serait d'autant moins excusable chez nous, où comme le rappelle Ramon, le 7 de ce mois, dans la Chronique Agricole hebdomadaire de l'*Eclair*, eut lieu, voilà près d'un demi siècle, une expérience qui eut un retentissement dans tout le Bitterois. Et cela, sous l'œil bienveillant de Louis Jaussan, Emilien Giret, et Cyprien De Crozals, mes collègues de cette époque aux Comices Agricoles de Béziers. L'*Eclair*, d'ailleurs, en rendit compte dans son numéro du 17 août 1884.

C'était à Colombiers, près Béziers, sur une vigne américaine sise sur les bords du Canal du Midi, dans un sol riche mais compact et dur comme du fer, que j'avais créée en 1879 en greffant des Jacquez et des Riparias, les as de l'heure, sur de magnifiques aramons de 8 ans ; et cela, pour avoir à ma disposition des sarments frais, et dont je pouvais garantir l'authenticité ; alors que ceux que nous importions directement d'Amérique avec mon père en 1874, quand nous inaugurâmes l'importation par masses sur les instances de notre vieil et vénéré ami Planchon, de retour d'Amérique en octobre 1873, laissaient toujours à désirer soit comme fraîcheur, soit comme essence. Et c'est d'ailleurs à cette particularité, que notre Région doit de posséder toutes les variétés d'au delà de l'Atlantique, Klington, Solonis, Congord, Cuningham, Othello, Scuppernong, Taylor, Berlandieri, Jacquez, etc., etc.

Après en avoir retiré trois récoltes magnifiques, je m'aperçus, vers le milieu de juin 1883, que la végétation s'arrêtait et que les sarments au lieu de s'allonger, semblaient rentrer en eux-mêmes. Par des fouilles pratiquées aux pieds de quelques souches, je constatai que sous l'action de la sécheresse, très forte cette année, peut-être aussi par suite d'une attaque de Court-noué, les radicelles toutes recroquevillées et veules, ne donnaient point de signe de végétation et étaient presque noires. Je fis alors apporter quel-

ques tombereaux de chaux en pierre, dont je fis fuser la plus grande partie en l'immergeant pendant quelques intants, avec des corbeilles en osier, dans l'eau du Canal ; et la répandis à la pelle dans toute la vigne à raison de 40 hectolitres, environ à l'hectare, sauf dans une partie que je laissais comme témoin.

En outre, j'appliquai au pied de chaque cep préalablement déchaussé, quatre ou cinq pierres non délitées ; et je fis recouvrir le tout à la main ou avec la gratteuse.

Vingt jours après, la végétation reprit son essor et de nouvelles fouilles pratiquées autour des ceps, me permirent de reconnaître que les radicelles, devenues turgescentes, se multipliaient et rayonnaient à leur aise dans un milieu ameubli et adouci. Ces résultats sont d'autant plus intéressants et suggestionnants en faveur du chaulage, que la partie de la vigne laissée sans apport de chaux était dans l'état pitoyable d'auparavant.

Je puis, du reste, mentionner, un autre cas, où la chaux a agi avec une grande efficacité. Un de mes compatriotes, Martin Couleur, eut, voilà trois ans, une vigne de Carignan mise en partie à mal par le Court-noué. Or, en apportant au pied de chaque cep malade cinq pierres de chaux et une pelletée de terre des chemins, mélangée à 100 grammes de soufre, il l'a si bien délivrée du Court-noué, que les souches ainsi traitées sont plus belles que celles qui n'ont jamais été malades.

Enfin, un ingénieur agricole, Beckerich, dans un article très intéressant, inséré dans le Bulletin du Syndicat Central du 1er avril, fait ressortir, en s'appuyant sur les expériences d'Oberlin en Allemagne et d'Aimé Girard, professeur à l'Institut Agronomique, que l'apport de copieuses fumures au sol ne suffit pas pour faire intensifier les récoltes et qu'il convient d'aider le sol à se débarrasser des toxines ou poisons que les végétaux secrètent comme les animaux et qui ne peuvent être détruits par la réaction alcaline ou acide de la terre. Un certain nombre de substances permettent d'obtenir ce résultat, c'est-à-dire, de désinfecter le sol des bactéries dénitrifiantes. Sulfure de Carbone, Benzol, Chloroforme, Ether, etc.

Mais comme elles sont beaucoup trop chères, il convient de se retourner vers un composé de soufre et de chaux qu'on peut trouver dans le commerce sous le nom de bouillie Sulfocalcique et qu'on peut employer sans instruments nouveaux, avec nos pulvérisateurs, pendant le sommeil de la végétation en hiver. Cette bouillie devrait être diluée à raison de 4 kos par 100 litres d'eau et répandue à la dose de 200 litres par are.

Ce nouveau procédé de pratique agricole est à base de chaux, ce qui nous permet de conclure que la chaux a toujours joué et jouera un grand rôle en Agriculture. Ne boudons donc pas contre le Ministre qui, dans une bonne intention, a cru devoir nous apprendre ce qu'il croyait que nous ignorions, et consolons-nous en disant : « Bis repetita placent ».

Elie Douysset.

---

# LE VIGNOBLE VAUCLUSIEN

Avant l'invasion phylloxérique, c'est-à-dire avant 1866, le département de Vaucluse possédait 32.000 hectares de vignes françaises ; après l'invasion, cette surface fut réduite à 3.940 hectares préservés soit par la submersion, soit par les insecticides.

Aujourd'hui la reconstitution semble être arrivée à son apogée avec les plants américains, qui ont permis de refaire presque en entier le vignoble détruit par le phylloxéra. D'après l'enquête à laquelle nous nous sommes livré, nous voyons en effet que la surface reconstituée dans chaque arrondissement est la suivante :

| | | |
|---|---|---|
| Arrondissement | d'Apt | 6.800 hectares |
| — | d'Avignon | 7.874 — |
| — | de Carpentras | 6.538 — |
| — | d'Orange | 9.254 — |
| | Total | 30.466 hectares |

En ajoutant à cette surface celle occupée par les vignes soumises à la submersion qui se pratique dans les communes Cavaillon, de l'Isle, du Thor et de Bédarrides, nous arrivons à la surface du vignoble d'avant le phylloxéra.

Dès le commencement de la reconstitution l'agriculteur Vauclusien s'est surtout adressé aux plants américains producteurs directs ; il a voulu éviter le greffage, rebuté par la difficulté de l'opération si peu connue à ce moment-là.

Mais cette période n'a duré que quelques années, la préférence a été donnée par la suite aux porte-greffes.

Les porte-greffes les plus côtés sont les suivants : dans les terres d'alluvion, riches, peu calcaires, le Riparia-Gloire de Montpellier ; dans celles de même nature, mais renfermant jusqu'à 30 o o de calcaire le Riparia × Rupestris 3306 et 3309 ; dans les terres de nature argilo-calcaire, à sous-sol frais, le Mourvèdre×Rupestris 1202, le Bourriscou×Rupestris 93[3] et l'Aramon×RupestrisGanzin n° 9, le 34 E, le 157[11] et le 420 A (Territoire du Thor, de l'Isle-sur-Sorgue et Cavaillon).

Pour les terrains dits de garrigue appartenant au diluvium alpin, le 3309 et le Rupestris du Lot sont principalement choisis. Nous avons vu des plantations faites avec cette dernière variété, dans des terrains caillouteux des environs de Ste-Cécile défoncés à la charrue à vapeur et greffés en Carignan et Clairette, doubler les rendements que l'on obtenait du temps des vignes françaises.

Le Solonis et le Jacquez employés au début de la reconstitution ne le sont guère aujourd'hui. Les solonis ont presque disparu, sauf dans quelques terres humides de nature argilo-calcaire où ils portent des Grenaches fructifères. Le Jacquez se rencontre un peu partout dans le département soit greffé, soit direct et sert de colorant, étant rarement vinifié seul.

Les cartes agronomiques que nous avons fait paraître d'un certain nombre de communes, en collaboration avec M. Torcapel, guident les agriculteurs pour le choix du porte-greffe à adopter dans leur terrain, les variétés y étant indiquées suivant la composition physique et chimique.

On a tendance actuellement à préparer les cépages à grande production, sans tenir compte de la situation et de la nature du terrain. Que, dans les plaines fertiles, on s'adresse à l'Aramon, au Morrastel-Bouschet, au Grand noir de la Calmette, cela se conçoit ; mais dans les autres de demi-coteau ou de coteau, il ne peut en être de même : il faut ici s'adresser de préférence aux anciennes variétés du pays qui produisent des vins fins, capiteux et bouquetés, dont nous indiquerons plus loin l'encépagement à admettre suivant le terrain.

Le système de greffe le plus en faveur est la greffe anglaise. On y supplée lorsque le diamètre du sujet ne la comporte pas, par la greffe en fente.

Afin d'éviter les échecs dus au greffage sur place, on prend l'habitude de planter avec juste raison des greffés-soudés ; ce qui en effet est plus pratique pour obtenir des plantations plus régulières et de bonnes soudures, puisqu'on a pu avant la mise en terre les sélectionner.

La plantation en ligne, dite à la provençale n'est pas faite exclusivement comme du temps des vignes françaises ; de plus on a diminué la distance entre les rangées de souches, ayant supprimé les cultures intercalaires : elle est de 2 mètres entre les lignes et 1 m. ou 1 m. 25 entre les souches sur la ligne : la plantation au carré est faite comme dans l'Hérault à 1 m. 50 en tous sens.

La taille s'est aussi modifiée, tout en conservant à la souche la forme de gobelet. Cette modification consiste à former dès la 1re année de taille le pied de la souche en ne laissant qu'un seul sarment taillé, à 25 ou 35 c. de hauteur suivant le terrain, que l'on fixe à un tuteur préalablement mis au pied de la souche, au moyen d'un fil de fer galvanisé n° 8 placé au dernier mérithalle, ceci évite la dépense de main-d'œuvre élevée qu'on aurait si on attachait avec de la ficelle ou du raphia : opération qu'on doit renouveler plusieurs fois à cause de l'action du vent coupant la ficelle.

Les coursons sont maintenus le plus rapprochés du pied et taillés à deux yeux plus le bourillon.

La taille en gobelet, pratiquée ici, s'impose pour plusieurs motifs : d'abord, à cause de la propriété même des cépages cultivés qui ont leurs bourgeons fertiles à la base des sarments ; ensuite on facilite les cultures et l'on protège les souches contre les grands vents : enfin, parce que le sol a besoin d'être bien préservé contre les sécheresses de l'été. Cette taille permet en effet d'abriter les raisins contre les ardeurs du soleil, tout en les tenant suspendus à une certaine hauteur du sol, et fait la part la mieux raisonnée de l'air, de la lumière et de la chaleur, ces trois éléments indispensables à la vie de toute plante.

Quelques essais ont été faits de la taille longue sur fil de fer, mais sans beaucoup de succès, sauf cependant pour les raisins de table tardifs que nous indiquerons plus loin.

Le rendement des vignes est très variable suivant le terrain et les cépages ; il n'est en moyenne que de 25 à 30 hectolitres à l'hectare, mais l'on obtient un vin bouqueté, brillant, alcoolique et riche en couleur.

Nous ne devons pas passer sous silence les vins renommés de Châteauneuf-du-Pape qui, de tout temps, ont eu une réputation si méritée qui leur a valu le titre de vins supérieurs de la Côte-du-Rhône.

Pour ne pas perdre cette réputation il s'est formé, dans la commune de Châteauneuf-du-Pape, un syndicat des propriétaires-viticulteurs pour la défense de l'appellation d'origine, demandant la délimitation de ce cru. L'affaire est en instance devant le tribunal d'Orange.

La grande propriété surtout fait son vin ; la moyenne et la petite propriété, n'étant pas outillées suffisamment, préfèrent vendre leur récolte de raisins, qu'elles portent sur les marchés pour en faciliter l'écoulement.

Les raisins étant une marchandise périssable, une fois sur le marché, c'est l'acheteur qui en fait le prix, et ce dernier ne correspond pas, le plus souvent, à la valeur des raisins ; on se trouve ainsi contraint à vendre à perte.

De même ceux qui font vinifier n'ont pas toujours à leur disposition une vaisselle vinaire en bon état, ou ne mettent pas en pratique les nouvelles méthodes de vinification, le vin laisse à désirer comme qualité et doit aller à la chaudière.

C'est pour éviter tous ces ennuis que nous avions conseillé aux agriculteurs de former des caves coopératives. Notre appel a été entendu, 5 caves ont été créées et plusieurs autres le seront sous peu.

Il faut noter que les vignobles reconstitués sont l'objet de soins assidus ; les cultures et les fumures sont en général bien comprises ainsi que les traitements contre les maladies cryptogamiques.

*(à suivre)* Ed. ZACHAREWICZ.

---

# CONCOURS GÉNÉRAL DES VINS DE FRANCE

## SUPRÉMATIE LIGÉRIENNE

Nous nous étions rendu au concours général des animaux reproducteurs et des produits agricoles avec l'intention de comparer les différents vins de France et les différentes races.

Nous ne parlerons que des vins.

L'exposition n'était pas très abondante malgré la surproduction annoncée.

Cependant, les étiquettes ligériennes (de la vallée de la Loire) attiraient tellement l'attention que nous décidâmes de procéder à un pedo-arpentage du déploiement des stands et voici ce que nous avons trouvé :

Pour les vins de Maine-et-Loire et Indre-et-Loire, environ cent cinquante mètres de façade.

Pour les vins de l'Algérie, du Midi, de la Provence, de la Garonne, de la Gironde, du Quercy, des Charentes, du Centre, de la Bourgogne, du Jura, de la Champagne, de l'Alsace, du Dauphiné, etc., cent trente-cinq mètres !

Autrement dit, les exposants de deux départements occupent plus de la moitié de l'attention des visiteurs.

Ces deux départements terminés en « et Loire » produisent environ deux millions et demi d'hectolitres de vin, soit quatre pour cent à peine de la production franco-algérienne.

* * *

A quoi tient cette suprématie parisienne ?

D'abord, cela va sans dire, au voisinage de Paris. Mais la Bourgogne est encore plus rapprochée ; et le Loir-et-Cher moins éloigné que l'Indre-et-Loire produit autant de vin. Il y a moins d'exposants.

On dit que la superficie restreinte des vignes dans l'Yonne et la Côte-d'Or fait que le débouché est assuré, au moins pour les bons vins.

Il n'y avait pas un exposant de Chablis même ; mais seulement des représentants des environs qui rendent mousseux leurs vins.

A vrai dire les bourguignons ne négligent pas Paris. Nous en avons vu venir « étudier » le concours et un autre arrivé à Paris avec des feuillettes de vin et des bonbonnes d'eau-de-vie dans un camion automobile.

Voilà la livraison directe de la cave de récolte à celle du consommateur en se passant même du chemin de fer !

* * *

Une autre raison est l'abondance relative de vins doux et agréables à toute heure en Touraine et en Anjou.

La propagande dans le milieu Parisien est telle qu'un habitant de l'Hérault nous disait avoir remarqué qu'aucun détaillant ne manque d'une réserve de ces vins ou au moins d'étiquettes les proposant.

On a même trouvé au mot Anjou un diminutif qui nous fut servi fortement « soufré » près de la gare Saint-Lazare, malgré l'ouverture béante du carafon.

Il paraît que les angevins vont enfin entamer une croisade contre l'abus du soufre.

* * *

L'exposition ne semble du reste pas installée seulement et surtout par des vignerons. C'est le cas pour toutes les régions.

Produire est un problème, plaire au consommateur en est un autre et il ne suffit pas hélas que le vin soit bon pour qu'on se l'arrache !

Et c'est parfois une désillusion pour le technicien, qui parle du coteau de schiste ou de calcaire, du cépage qui produit ou qui est censé produire le vin, que s'entendre répondre : Oh ! vous savez, je ne connais guère le pays, je suis attaché à la maison Huntel... nos vins sont les meilleurs et les moins chers.

* * *

Quoiqu'il en soit nous signalons la masse de la propagande tourangelle et angevine aux producteurs des autres régions.

Il est temps qu'ils réagissent s'ils ne veulent pas que les billets de banque des consommateurs au petit fût ou à la bouteille ne prennent tous la direction de l'ouest.

Ceux des amateurs de vins mousseux prennent aujourd'hui toutes les directions. Puissent-ils en rester encore assez pour nourrir les nobles coteaux de la Champagne !

Gurgy-sur-Yonne, mars 1925.

Pierre LARUE.

---

# CORPORATION FRANÇAISE DE L'AGRICULTURE

Le Comité d'action de la Corporation française de l'Agriculture a été constitué, au cours de la réunion qui s'est tenue au siège de l'Union des Corporations françaises, 10, rue du Havre, Paris, sous la présidence de M. Bernard de Vesins, vice-président de l'Union.

Après un échange de vues entre les personnalités présentes et devant le désir manifesté par tous les assistants d'adhérer à la nouvelle organisation, le bureau fut ainsi constitué :

Président : Ambroisé Rendu (Midi).

Vice-présidents : Henri Brame (Ile-de-France), Ch. Prévost (Maraîchers région parisienne).

Secrétaire général : M. Boyer de Sainte-Suzanne (Charente).

Trésorier : de Saint-Meleuc (Bretagne).

Ce bureau provisoire sera complété par un Conseil composé de représentants de toutes les régions et de toutes les grandes catégories agricoles.

Le Comité d'action a pour but : 1° De maintenir et de propager la doctrine corporative telle que l'ont définie le colonel de la Tour du Pin et Georges Valois ; 2° D'aider à réaliser l'ordre corporatif agricole, en France, en s'inspirant des méthodes de décentralisation, de confrontation et d'ajustement des intérêts ; 3° D'étudier les grands problèmes de l'organisation agricole sous leurs divers aspects : social, économique, politique et national ; 4° De constituer un centre de documentation, procéder à des enquêtes et mettre à la portée de tous le résultat des recherches par le tract, la presse ou par la conférence ; 5° De prendre toutes les initiatives utiles et participer à toutes manifestations qui se donneront pour objet la défense des intérêts professionnels de l'agriculture française ; 6° De collobarer avec toutes les organisations professionnelles agricoles, s'inspirant des mêmes doctrines et de créeer un contact permanent avec les autres corporations.

Après avoir défini les buts à atteindre, le président, M. Ambroise Rendu, a soumis à l'Assemblée un projet de participation à une manifestation économique, organisée en mai prochain, par le Comité, pour la convocation des Etats généraux, où une journée doit être réservée aux grands problèmes d'actualité agricole.

La prochaine réunion est fixée au mercredi 22 avril, à 17 heures.

Pour tous renseignements et pour les adhésions, s'adresser au Comité d'action de la Corporation de l'agriculture française, 10, rue du Havre, Paris (9e). N.

## INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

**Grande Semaine Berrichonne à Châteauroux.** — La 2e Grande Semaine Berrichonne qui se tiendra à Châteauroux du 30 mai au 7 juin 1925, comprendra une grande Foire-Exposition où seront largement représentés l'Agriculture, le Commerce, les Beaux-Arts et le Régionalisme.

Un concours spécial de la race ovine berrichonne, doté par le Ministère de l'Agriculture, un concours départemental de chèvres, et une grande Foire aux Vins et Eaux-de-vie réservée aux producteurs, ajouteront encore à l'intérêt de cette grande Manifestation.

Pour tous renseignements, s'adresser au Commissariat de la Section agricole, 47, Place Voltaire, à Châteauroux.

**Cours d'œnotechnie à Paris.** — Pendant le Salon des Vins de la Foire de Paris, un Cours d'Œnotechnie aura lieu à Paris, du 18 au 23 mai.

Ce cours spécial sur le Vin Fait (manutention, conservation, amélioration, législation) à l'usage du commerce des vins, est dirigé par le Prof. L. Mathieu, ancien Directeur des Stations Œnologiques de Bourgogne et de Bordeaux, et comprendra 12 séances en 6 jours, avec leçons, exercices de dégustation, analyses pratiques, visites d'installations, etc.

Ce même cours par correspondance, ainsi que la série des leçons concernant la Vinification, sont à la disposition des intéressés qui ne peuvent se déplacer.

Les programmes et conditions d'inscription à ces divers cours sont envoyés sur demande adressée à la Direction de l'Institut Œnologique de France, 3, avenue Joannès, à Gagny-les-Paris (S.-et-O.).

## BIBLIOGRAPHIE

**La Conduite du Rucher**, par P. Lemaire. Deuxième édition revue et augmentée. 1 vol. in-16 de 128 pages avec 75 figures. Franco 3 fr. 50. (Librairie J.-Baillière et Fils, 19, rue Hautefeuille à Paris).

Ce serait une erreur de s'imaginer que l'art d'exploiter les abeilles est très difficile, et exige des soins minutieux et constants. L'entretien d'une dizaine de ruches n'est pas un travail très considérable ; à la campagne, beaucoup de personnes peuvent se livrer à cette intéressante occupation, et elles en retireront grand profit.

Voici un aperçu des matières contenues dans le petit manuel de M. Lemaire sur La conduite du rucher, qui a été couronné par la Société des Agriculteurs de France et dont il paraît une nouvelle édition entièrement remaniée.

Le rucher : achat des ruches et des essaims ; manière de calmer les abeilles ; traitement des piqûres ; les manipulations du rucher ; élevage et introduction des reines ; l'essaimage ; comment enrucher les abeilles ; union des colonies ; conduite des ruches à hausses ; extraction du miel ; extraction de la cire ; vente du miel ; plantes et fleurs mellifères ; mise des abeilles dans leurs quartiers d'hiver, formules de nourrissement.

## BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — **Bercy et Entrepôts.** — Du *Moniteur Vinicole*. — Le plus grand calme a encore régné cette huitaine dans les affaires en ce qui concerne les Entrepôts parisiens, où les reventes de gros à gros sur place ont été assez rares, quoiqu'il se soit produit quelques demandes en réassortiment. On a parlé de quelques transactions pratiquées entre négociants à des taux qui ne peuvent faire cours. Pour les autres, les prix ont été plutôt faiblement tenus, sans qu'on note pourtant de différences bien sensibles avec ceux précédemment cotés.

Des vins rouges Midi 8° ont été payés de 70 à 73 fr., des 9° de 74 à 77 fr., des 10° de 82 à 84 fr. Les quelques vins du Centre vendus, l'ont encore été de 67 à 70 fr. Des Algérie ont vu les prix de 94 à 104 fr. suivant degré et qualité. Des Espagne, peu nombreux, ont été payés de 90 à 91 fr. Tous ces prix pour l'hecto nu et sur gares de Paris. Voici la note du *Marché aux vins* :

« Il semble que les demandes se soient montrées un peu plus nombreuses et, d'autre part, il y avait d'avantage d'offres, principalement en petit degrés. Les prix pratiqués indiquent plus de facilité en faveur des acheteurs ».

Toujours peu de demandes du commerce de détail, dont, en tous cas, les ordres ne portent que sur de petites quantités à la fois.

GARD. — **Nimes.** — *Cours de la Commission officielle* :

| Vins rouges | Cours en 1924 | Cours du 27 avril | Cours du 4 mai |
|---|---|---|---|
| 7 à 8°..... | 63 | » | » |
| 8 à 9°..... | à | 41 | 40 |
| 9 à 10°..... | 87 | à | à |
| 10 à 11°..... | » | 55 | 54 |
| 11 à » ..... | » | » | » |
| Costières..... | 92 à 104 | 5 fr. 50 le d. | 5,25 à 5 fr. 50 le d. |
| Rosé, paillet, gris..... | » | 5,25 le d. | 5,25 le d. |
| Blanc Bourret..... | » | » | » |
| Blanc Picpoul..... | » | » | » |

HÉRAULT. — **Montpellier.** — *Bourse de Montpellier.*

| Vins rouges | Cours en 1924 | Cours du 28 avril | Cours du 5 mai |
|---|---|---|---|
| 7 à 8°..... | 63 | 8°.— 41 à 44 | 8°.— 40 à 43 |
| 8 à 9°..... | à | 9°.— 44 à 48 | 9°.— 43 à 46 |
| 9 à 10°..... | 87 | 10°.— 48 à 52 | 10°.— 46 à 50 |
| 10° et au-dessus..... | | 11°.— 53 à 56 | 11°.— 51 à 55 |
| Rosé..... | | 12°.— 57 à 60 | 12°.— 57 à 60 |
| Blanc..... | | » | » |

Rosé : 5,75 à 6 fr. ; blanc : 6,25 à 7 francs.

**Cette.** — Chambre de Commerce. — Bourse de Cette. — Marché du 29 avril 1925 :

Vins : Rouge courant, 8 à 11 degrés, 41 à 56 fr. l'hecto ; rosé, le degré, 5.75 à 6 fr.; blanc, 6.25 à 7 fr.; Algérie rouge, 11 à 12 degrés, premier choix 7 à 7.25; 2e choix, 6.50 à 7 fr.; rosé, 1er choix, 7 à 7.25 ; 2e choix, 6.50 à 6.75 ; Espagne blanc. 68 à 70 fr.; Mistelle blanche 8/9°liqueur 15 degrés alcool, pas d'affaires suivant degré, qualité et quantité, nu quai Cette plein fait fûts acheteurs comptant net. Droits de douane et autres fraia en sus.

— **Béziers.**

| Vins rouges | Cours en 1924 | Cours du 24 avril | Cours du 1er mai |
|---|---|---|---|
| 7 à 8°..... | » | 8°.— 40 à 44 | 8°.— 41 à 43 |
| 8 à 9°..... | 71 | 9°.— 45 à 49 | 9°.— 45 à 47 |
| 9 à 10°..... | à | 10°.— 50 à 52 | 10°.— 50 à 52 |
| 10 à 12°..... | 94 | 11°.— 54 à 59 | 11°.— 53 à 58 |
| Vins rosés..... | 8,25 à 8 fr. 50 le d. | 5,50 à 6 fr. le d. | 5,50 à 6 fr. le d. |
| Vins blancs..... | 8,50 à 9 fr. le d. | » | 6,25 à 7 fr. le d. |

**Olonzac.** — Cours des vins du Minervois. — Marché d'Olonzac du 3 mai. — Vins rouges, de 10 à 11 degrés, de 53 à 57 fr.; de 11 à 12 degrés, de 57 à 60 fr.; de 12 à 13 degrés, de 60 à 65 fr.

**Pézenas.** — Cours des vins, semaine du 25 avril au 2 mai :

Vins rouges, de 8 degrés, 42 à 44 ; 9 degrés, de 45 à 47 francs ; 10 degrés, de 49 à 51 francs ; de 11 degrés, de 42 à 57 francs.

Vins blancs et rosés, 5 fr. 50 à 5 fr. 75 le degré.

Bourrets et picpoul, de 6 à 6 fr. 50 le degré.

Clairettes, 7 fr. 50 le degré, l'hectolitre nu, pris chez le récoltant, tous frais en sus, suivant qualité, éloignement de la cave et logé.

AUDE. **Narbonne.**

| Vins rouges | Cours en 1924 | Cours du 23 avril | Cours du 30 avril |
|---|---|---|---|
| 7 à 8° | » | » | » |
| 8 à 9° | 71 à 76 | 8 à 9°.— 43 à 47 | 8 à 9°.— 43 à 47 |
| 9 à 10° | 76 à 84 | 9 à 10°.— 47 à 52 | 9 à 10°.— 47 52 |
| 10 à 11° | 84 à 92 | 10 à 11°.— 52 à 56 | 10 à 11°.— 52 à 56 |
| 11° et au-dessus | 92 à 100 | 11 à 12°.— 56 à 62 | 11 à 12°.— 56 à 60 |

**Carcassonne.** — Cote officielle des vins, cours moyen pour la semaine du 25 avril au 2 mai 1925 :

Vins rouges de 8 à 12 degrés, de 42 à 60 fr. l'hectolitre nu, pris chez le récoltant, tous frais en sus.

**Lézignan** (Aude). Cours des vins du Minervois et de la Corbière, récolte 1924.

Minervois, de 9 degrés à 13 degrés, de 47 à 65 fr. ; Corbière, de 10 degrés à 13 degrés de 52 à 65 fr.

Vins de Maury, de 15 à 16°5, de 170 à 220 francs.

PYRÉNÉES-ORIENTALES. — **Perpignan.** — On cote :

| Vins rouges | Cours en 1924 | Cours du 25 avril | Cours du 2 mai |
|---|---|---|---|
| 7 à 8° | » | » | » |
| 8 à 9° | 71 à 77 | 43 à 46 | 43 à 46 |
| 9 à 10° | 77 à 81 | 46 à 50 | 46 à 50 |
| 10 à 11° | 81 à 92 | 50 à 55 | 50 à 55 |
| 11 à 12° | 92 à 103 | 55 à 60 | 55 à 60 |
| 12 à 13° | » | 60 à 65 | 60 à 65 |

BOUCHES-DU-RHÔNE. — **Marseille.** — Cote officielle des vins. Marché du 29 avril.— Région : rouge, de 8 à 9 degrés, de 42 à 46 fr. l'hecto ; de 9 à 10 degrés, de 46 à 51 fr. ; de 10 à 11 degrés, de 51 à 55 fr. ; rosé de 5 fr. 75 à à 6 fr. le degré ; blanc de 6 fr. 25 à 6 fr. 75 le degré. suivant qualité, couleur et éloignement de la cave, pour marchandise prise en cave, tous frais en sus.

Vins d'Algérie : rouge, de 10 à 12 degrés, 1er choix, de 72 à 83 fr. l'hecto, suivant qualité, couleur et provenance, par 25 fûts minimum, tous frais en sus.

Vins d'Espagne : sans transaction.

VAR. — **Brignoles.** — Transactions réduites ; la cotation pour les vins rouges ordinaires est à 5 fr. le degré. Le commerce achète doucement et la crise ne paraît pas devoir se dénouer avant le milieu de mai.

La propriété escompte une plus-value prochaine ; espérons qu'elle se produira, pour le plus grand bien des détenteurs et des acheteurs.

Les vins rosés sont à 6 fr. et les vins blancs 7 fr. le degré.

Les Jacquez continuent à rester sans demandes suivies.

LOIRET. — **Orléans.** Côte officielle des courtiers assermentés.

Vin rouge du pays, Gris-Meunier, 145 à 190 fr. Vin blanc de Sologne récolte 1924, la pièce nue, de 140 à 160 fr. ; de Blois, 140 à 150 fr.

VAUCLUSE. — **Valréas.** — Marché du 29 avril.— Vins rouges, 5,75 à 6 ; vins blancs, 6,25 à 6,50 le degré.

ALGERIE. — **Alger.** — Du 25 avril 1925 :

Vin rouge :

Extra, 13 à 14°, 5,50 à 6 fr. 25 le degré.

1er choix, le degré, 4 fr. 75 à 5 fr. 25.

2e et 3e choix, le degré, 4,25 à 4 fr. 50.

Distillerie (à la propriété), 3 fr. 25 le degré.

Vins blancs :

De raisins rouges, 4 fr. 50 à 5 fr. le degré.

De raisins blancs, 5 fr. 50 à 6 fr. 25 le degré.

ALCOOLS

**Montpellier.** — Pas d'affaires.

**Béziers.** — Pas d'affaires.

**Nimes.** — 3/6 bon goût, 86 degrés, 375 à »»» fr. ; 3/6 de marc manque ; eau de-vie de marc 52 degrés, 210 à 215 fr.

**Narbonne.** — 3/6 de vin 86 degrés, 4,20 le degré ; 3/6 de marc, 86°, 4,15 le degrés ; eau-de-vie de marc 52°, 4 fr. 05 le degré ; eau-de-vie de vin de Narbonne, 52° (rasside), 6,75 le degré.

**Perpignan.** — Pas d'affaires.

TARTRES

**Montpellier.** — Crême de tartre, 470 fr. les 100 kilos, pris à l'usine.

Tartre brut, 1 fr. 70 à 2 fr. le kilo, pris à la propriété.

Lies de vin, pour 20 à 25 degrés de rendement, 1 fr. 25 le degré, pris à la propriété.

CÉRÉALES

**Paris.** — *Bourse de Commerce.* — 5 mai 1925.

| | Mai | juin | 4 derniers |
|---|---|---|---|
| | — | — | — |
| Blé | 130,50 130,25 et 130 P. | 129,75 P. | 114 P. |
| Seigle | 107 N. | 107 N. | 85 N. |
| Avoine noire | 101,25 à 102 | 102 P. | 83 A. |
| Avoine | 94 N. | 95 N. | 75 N. |

**New-York.** — On cote en clôture :

| | Prix par bush en d. et cts. | Prix à l'hectolitre en fr. | Prix aux 100 kg. en fr. | Hausse p. 100 k. ou baisse |
|---|---|---|---|---|
| | — | — | — | — |
| Blés dur n° 2 | 1.75 »/» | 92.60 | 123 47 | — 0.70 |
| Maïs disp | 1.20 1/4 | 73.30 | 91.68 | — 0.95 |

Blé roux d'hiver n° 2 nouveau disponible 202 »/» c. (142 fr. 52 les 100 kilos) ; bigarré durum n° 2, disponible 167 »/» cents (117 fr. 82).

**Alger.** — Blé tendre colon, 130 à 131 fr. les 100 kilos. Blé tendre Ma oc sans affaires. Blé dur colon, 154 à 155 fr. les 100 kilos. Blé dur toutes provenances 149 à 150. Orge 80 à 82 fr. les 100 kilos. Avoine, 89 à 90 fr. les 100 kilos.

PAILLES ET FOURRAGES

**Arles-sur-Rhône** (B.-du-Rh.).— Foin de Crau 37 à 40 fr.; foin de la région 32 à 36 fr. les 100 kilos départ. Les foins cette année se sont tous écoulés et la baisse a fait prévoir une reprise pour les foins nouveaux en juin.

**Beaune** (Côte-d'Or).— Foin 20 à 22 fr,; paille de blé 10 à 11 fr. les 100 kil.

**Bergerac** (Dordogne).— Foin 10 à 11 fr.; paille 9 fr. les 100 kilos.

**Blois** (Loir-et-Cher). — Foin 20 fr.; paille de blé 10 à 12 fr. les 100 kilos.

**Crest** (Drôme). — Foin 18 fr.; luzerne première coupe 24 fr.; deuxième coupe 28 fr.; paille 8 à 9 fr. les 100 kilos.

**Fontenay-le-Comte** (Vendée). — Fourrages pressés, les 100 kilos 20 fr.; paille de blé 15 fr. Les prairies sont belles et promettent une bonne récolte.

**Langres** (Hte-Marne). — Foin 60 à 70 fr. ; luzerne 80 à 90 fr. ; sainfoin 100 à 110 fr. ; paille de blé 65 à 75 fr. ; d'avoine 60 à 65 fr. les 104 bottes.

POMMES DE TERRE

**Bergerac** (Dordogne).— Pommes de terre 25 à 27 fr. l'hectolitre.

**Blois** (Loir-et-Cher). — Pommes de terre 50 fr. les 100 kilos.

**Carpentras** (Vaucluse). — Pommes de terre nouvelles 150 à 180 fr.; vieilles 55 à 60 fr. les 100 kilos.

**Colmar.** — Pommes de terre de semence 40 fr. les 100 kilos.

**Crest** (Drôme).— Pommes de terre de table 50 fr.; de semences 60 fr. les 100 kilos.

**Langres** (Hte-Marne). — Pommes de terre 50 à 60 fr. les 100 kilos.

DIVERS

Produits chimiques : Nitrate de soude, 15/16, 122 à 125 fr. ; sulfate ammoniaque, 20/21, 119 à 125 fr. ; sulfate potasse 48/52, 90 à 95 fr. ; chlorure potassium 48/52, 60 à 67 fr. ; sylvinite riche 20/22, 23 à 25 fr. ; sulfate cuivre cristaux 98/99, 213 à 218 fr. ; superphosphate minéral, 14 : 20,50 ; sulfate de cuivre neige, 215 à 220 fr., le tout aux 100 kilos. Logé gare de Cette.

**Marseille.** — Soufre sublimé en fleurs, chimiquement pur, 79 fr. ; Raffiné (trituré Candi), 72 fr. ; Trituré garanti 97 °/₀ de soufre pur, 63 fr. ; Canons, 68 fr. ; Coulés en Candi, 67 fr.

Sulfate de cuivre, 98 °/₀ en sacs : consommation, 219 fr. ; entrepôt, 215 fr.

Sulfate de fer, 95 °/₀ en sacs de 100 k., 26 fr.

*Le Gérant* : G. FOURNERA.

Montpellier. — Imprimerie Roumégous et Déhan

# BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

*du Dimanche 26 avril au Samedi 2 mai 1925*

| | TEMPÉRATURE 1925 | | TEMPÉRATURE 1924 | | PLUIE 1925 | PLUIE 1924 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | maxima | minima | maxima | minima | mill. | mill. |
| **Nantes** | | | | | | |
| Dimanche | 13 | » | 15 | 9 | » | 2 |
| Lundi | 14 | » | » | 8 | » | 8 |
| Mardi | » | » | 15 | 11 | » | 2 |
| Mercredi | 13 | 3 | » | 11 | 6 | 9 |
| Jeudi | » | 6 | 14 | 8 | » | 6 |
| Vendredi | 14 | 4 | 17 | 12 | 19 | 1 |
| Samedi | » | 3 | » | » | 0.1 | » |
| Total | 469 | 132 | 531 | 243 | 67.8 | 108 |
| **Rochefort** | | | | | | |
| Dimanche | » | » | 16 | 10 | 8 | 1 |
| Lundi | » | » | 16 | 9 | 4 | 1 |
| Mardi | » | » | 16 | 12 | 8 | 3 |
| Mercredi | » | » | 13 | 12 | 6 | 4 |
| Jeudi | » | » | 16 | » | » | » |
| Vendredi | » | » | 13 | 12 | 8 | 1 |
| Samedi | » | » | » | » | 2 | » |
| Total | » | » | 576 | 269 | 90.9 | 95 4 |
| **Clermont-Ferrand** | | | | | | |
| Dimanche | 14 | 3 | 23 | 8 | 0 5 | » |
| Lundi | 10 | 2 | 20 | 3 | 4.3 | » |
| Mardi | 11 | » | 15 | 13 | 19. | 0.3 |
| Mercredi | 16 | 3 | 17 | 13 | 9 | 1.6 |
| Jeudi | 13 | 4 | 20 | 8 | 0.1 | » |
| Vendredi | 16 | 7 | 19 | 10 | » | 11.0 |
| Samedi | 12 | 4 | » | » | » | » |
| Total | 518 | 93 | 616 | 207. | 56.1 | 42.7 |
| **Bordeaux** | | | | | | |
| Dimanche | 13 | 9 | 19 | 8 | 7 | 0.9 |
| Lundi | 14 | 3 | 21 | 10 | 50 | 0.6 |
| Mardi | 14 | 8 | 18 | 13 | » | 1.0 |
| Mercredi | » | 2 | 15 | 12 | 3 | 34.0 |
| Jeudi | 17 | 8 | 18 | 11 | » | 2.2 |
| Vendredi | » | 6 | 16 | 11 | » | » |
| Samedi | » | 3 | » | » | » | » |
| Total | 460 | 133 | 095 | 291 | 153.4 | 110.9 |
| **Toulouse** | | | | | | |
| Dimanche | 11 | 9 | 24 | 9 | 18 | 4 |
| Lundi | 14 | 4 | 23 | 9 | 8 | » |
| Mardi | 13 | 3 | 22 | 11 | 3.3 | » |
| Mercredi | 21 | 9 | 21 | 14 | 1 | 20 |
| Jeudi | 21 | 11 | 16 | 11 | 6 | 2 |
| Vendredi | 21 | 9 | 19 | 13 | 10 | 1.1 |
| Samedi | 14 | 3 | » | » | » | » |
| Total | 535 | 191 | 767 | 310 | 160 6 | 120.4 |
| **Perpignan** | | | | | | |
| Dimanche | 15 | 9 | 20 | 10 | 8 | » |
| Lundi | 16 | » | 23 | 13 | 6 | » |
| Mardi | 15 | 5 | 27 | 12 | » | » |
| Mercredi | 21 | 12 | 28 | 10 | » | » |
| Jeudi | 18 | 10 | 24 | 17 | 0.6 | » |
| Vendredi | » | 10 | 26 | 14 | » | » |
| Samedi | 18 | 8 | » | » | » | » |
| Total | 616 | 295 | 811 | 396 | 50.6 | 45.8 |

| | TEMPÉRATURE 1925 | | TEMPÉRATURE 1924 | | PLUIE 1925 | PLUIE 1924 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | maxima | minima | maxima | minima | mill. | mill. |
| **Châlons-sur-Marne** | | | | | | |
| Dimanche | » | » | 13.0 | 5 | » | 2.2 |
| Lundi | » | » | 13.8 | 9 | » | 9.9 |
| Mardi | » | » | 15.2 | 9.8 | » | 9.6 |
| Mercredi | » | » | 15.4 | 8.8 | » | 2.4 |
| Jeudi | » | » | 17.8 | 5 6 | » | 6.7 |
| Vendredi | » | » | 17.4 | 9.4 | » | 2.9 |
| Samedi | » | » | 16.6 | 8.6 | » | 10.7 |
| Total | » | » | 493.1 | 176.8 | » | 103. |
| **Besançon** | | | | | | |
| Dimanche | » | » | 25 | 9 | » | » |
| Lundi | » | 3 | 17 | 7 | 2 | » |
| Mardi | » | 2 | 15 | 11 | » | 2 |
| Mercredi | » | 5 | » | 11 | 12 | 22 |
| Jeudi | » | 3 | » | 7 | » | 5 |
| Vendredi | » | 7 | 14 | 5 | 6 | » |
| Samedi | » | 4 | » | » | « | » |
| Total | 303 | 137 | 455 | 232 | 120.1 | 85 |
| **Lyon** | | | | | | |
| Dimanche | 9 | —1 | 23 | 5 | » | 5 |
| Lundi | 13 | 4 | 20 | 6 | 0 8 | 0.1 |
| Mardi | 8 | » | 20 | 13 | » | 13 |
| Mercredi | 12 | » | 19 | 12 | » | » |
| Jeudi | 15 | 5 | 20 | 7 | » | » |
| Vendredi | 16 | 9 | 17 | 10 | 3 | 0.1 |
| Samedi | 14 | 2 | » | » | 1 | » |
| Total | 568 | 157 | 679 | 256 | 38.2 | 47.2 |
| **Marseille** | | | | | | |
| Dimanche | 13 | 8 | 25 | 12 | » | » |
| Lundi | » | 6 | 22 | 8 | » | » |
| Mardi | 12 | 2 | 22 | 12 | 0.4 | » |
| Mercredi | 17 | 12 | 22 | » | « | » |
| Jeudi | 19 | 8 | 23 | 14 | 1 | » |
| Vendredi | 20 | » | 22 | 10 | » | » |
| Samedi | 16 | 8 | » | » | » | » |
| Total | 514 | 235 | 742 | 284 | 30 5 | 54.1 |
| **Montpellier** | | | | | | |
| Dimanche | 16.9 | 8.5 | 23 9 | 6.9 | » | » |
| Lundi | 14.8 | 5.8 | 23 4 | 11 9 | » | » |
| Mardi | 17.5 | 5.0 | 22.4 | 13 6 | 0.3 | « |
| Mercredi | 19.9 | 9.5 | 23 2 | 15.0 | » | » |
| Jeudi | 20.1 | 9.0 | 22.0 | 11 9 | 5.5 | » |
| Vendredi | 16 8 | 10.5 | 26.2 | 12.4 | » | » |
| Samedi | 17.5 | 8.0 | 24.0 | » | » | 2 |
| Total | 669.9 | 296.8 | 760.6 | 364.8 | 88.9 | 97.6 |
| **Alger** | | | | | | |
| Dimanche | » | 10 | 27 | 18 | » | » |
| Lundi | 21 | » | 26 | 15 | » | » |
| Mardi | » | 13 | 22 | 14 | » | » |
| Mercredi | 18 | 12 | » | 13 | » | » |
| Jeudi | » | 15 | 24 | 15 | » | » |
| Vendredi | » | » | 29 | 18 | » | » |
| Samedi | 26 | 14 | » | » | » | » |
| Total | 558 | 355 | 802 | 322 | 85 | 57 |

**Observations. — Printemps**